

Pemanfaatan mesin penggoreng otomatis pada proses produksi abon nabati kluwih Probolinggo

Mastina Maksin^{1*}, Haryono², Renny Candradewi Puspitarini³, Abdul Basit⁴, Trismawati⁵,
Giri Harto Wiratomo⁶

^{1,3}**Administrasi Publik, Universitas Panca Marga**

^{2,5}**Teknik Industri, Universitas Panca Marga**

⁴**Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Panca Marga**

⁶**Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Negeri Semarang**

*mastinamaksin@upm.ac.id

ABSTRAK

Abon nabati kluwih merupakan inovasi kuliner berbasis tanaman lokal yang tengah berkembang di tanah air. Sebagai alternatif dari abon daging, produk ini menawarkan keunikan dalam rasa, nilai dan kandungan gizi yang terdiri dari karbohidrat tinggi, serat pangan dan protein serta potensi pasar nasional yang sangat besar dan luas. Abon nabati kluwih adalah produk olahan berbentuk serat halus yang menyerupai abon daging, namun berbahan dasar tumbuhan yang berada di wilayah Pajajaran, Probolinggo milik mitra sasaran. Tujuan produksi ini yakni sebagai alternatif makanan tinggi serat dan rendah kolesterol yang sangat cocok untuk vegetarian dan vegan. Potensi inilah yang tidak disia-siakan oleh mitra sasaran untuk mengolah buah kluwih menjadi abon nabati kluwih yang memiliki nilai jual yang sangat tinggi. Berbagai persoalan muncul dalam proses produksi yang diakibatkan oleh sumber daya dan modal yang sangat terbatas seperti pada fungsi produksi tahapan proses penggorengan yang masih menggunakan alat konvensional (wajan besar). Adanya bantuan hibah PKM dari Direktorat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Kemdiktisaintek dalam pembuatan mesin penggoreng otomatis sesuai dengan kebutuhan mitra sasaran mampu mempermudah proses produksi dengan efektif dan efisien. Dengan menggunakan mesin penggoreng otomatis ini, UKM Abon Nabati Kluwih menghasilkan kualitas produksi yang dikemas dengan sangat baik dengan menggunakan alat *continuous band sealer*. Mesin penggoreng otomatis tersebut mampu memangkas waktu yang sangat lama dan mengurangi sumber daya manusia sehingga tenaga karyawan dapat dialihkan pada fungsi produksi pada tahapan lainnya dan tahapan penggorengan sudah tidak menggunakan alat tradisional lagi. Mesin penggoreng otomatis ini telah melalui proses uji coba di Jember sebelum dipasrahkan ke mitra sasaran di Probolinggo. Hasil uji coba lapangan menunjukkan adanya efektivitas proses produksi abon nabati kluwih dengan melakukan pengaturan suhu, tekanan mesin dan tata cara perawatan mesin dengan baik. Hasil yang diperoleh adalah mesin tersebut berproduksi dengan sangat cepat, efisien dan menghasilkan produksi yang sangat memuaskan bagi mitra sasaran.

Kata Kunci: Mesin penggoreng otomatis, Abon nabati kluwih, Kapasitas dan kualitas produksi; Wilayah Probolinggo

ABSTRACT

Kluwih vegetable floss is a local plant-based culinary innovation that is currently developing in Indonesia. As an alternative to meat floss, this product offers unique flavor, value, and nutritional content consisting of high carbohydrates, dietary fiber, and protein, as well as a very large and broad national market potential. Kluwih vegetable floss is a processed product in the form of fine fibers that resemble meat floss, but is made from plants found in the Pajajaran area of Probolinggo owned by the target partner. The purpose of this production is to provide a high-fiber and low-cholesterol food alternative that is very suitable for vegetarians and vegans. This potential is not wasted by the target partner to process kluwih fruit into kluwih vegetable floss with a very high selling value. Various problems arose in the production process caused by very limited resources and capital, such as in the production function of the frying process stage which still uses conventional tools (large

pans). *The existence of PKM grant assistance from the Directorate of Research and Community Service of the Ministry of Education and Culture in the manufacture of an automatic frying machine according to the target partner's needs was able to simplify the production process effectively and efficiently. By using this automatic frying machine, the Kluwih Vegetable Floss SME produces high-quality products packaged using a continuous band sealer. The automatic frying machine is able to cut down on time and reduce human resources so that employee energy can be diverted to other production functions at other stages and the frying stage no longer uses traditional tools. This automatic frying machine has undergone a trial process in Jember before being handed over to target partners in Probolinggo. The results of the field trial showed the effectiveness of the kluwih vegetable floss production process by properly regulating the temperature, machine pressure and machine maintenance procedures. The results obtained are that the machine produces very quickly, efficiently and produces very satisfactory results for target partners.*

Keywords: *Automatic frying machine; Kluwih vegetable shredded meat; Production capacity and quality; Probolinggo region*

Articel Received: 01/08/2025; **Accepted:** 01/10/2025

How to cite: APA style. Maksin, M., Haryono, H., Puspitarini, R. C., Basit, A., Trismawati, T., & Wiratomo, G. H. (2025). Pemanfaatan mesin penggoreng otomatis pada proses produksi abon nabati kluwih Probolinggo. *Abdimas Siliwangi*, Vol 8 (3), 920-935. doi: 10.22460/as.v8i3.29121

A. PENDAHULUAN

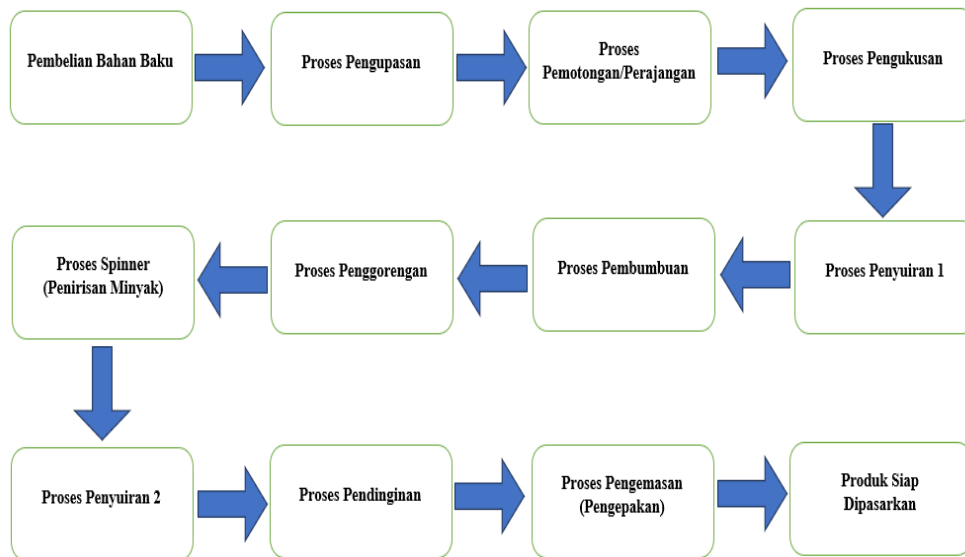
Pada umumnya tanaman kluwih merupakan salah satu jenis tanaman yang disering dinilai sebagai buah dan sayuran oleh masyarakat. Kluwih merupakan buah tropis yang berkerabat dekat dengan buah Sukun dan Nangka yang memiliki antioksidan alami serta memiliki kadar glukosa yang rendah (Agustikawati et al, 2017; Setyawati, 2023). Buah Kluwih memiliki khasiat yang sangat luar biasa yakni a) kaya akan protein, lemak tak jenuh, vitamin, dan mineral, menstabilkan tekanan darah, mencegah kerusakan hati, mengurangi resiko kanker prostat, dan lain sebagainya, b) Mengandung zat besi yang dapat meningkatkan kadar hemoglobin dalam darah, c) Kaya akan vitamin B dan C yang membantu menjaga tubuh tetap fit dan bugar, d) Mengandung gizi yang rendah kalori, sehingga dapat membantu menghilangkan garis-garis lemak di tubuh, e) Mengatasi gangguan pencernaan seperti sembelit dan f) mengandung karbohidrat (Nurmayani & Susilawati, 2023). Pemanfaatannya dalam pembuatan abon mendukung konsep *zero waste* dan pemberdayaan sumber daya lokal (Nasytha & Jatmiko, 2023).

Abon nabati kluwih merupakan inovasi kuliner berbasis tanaman lokal yang tengah berkembang di Indonesia. Sebagai alternatif dari abon daging, produk ini menawarkan keunikan dalam rasa, nilai gizi, dan potensi pasar. UKM mitra sasaran memanfaatkan hal tersebut dengan membuat olahan produk menjadi Abon Nabati Kluwih yang sangat

bermanfaat bagi masyarakat vegetarian yang bertujuan untuk gaya hidup sehat. UKM mitra sasaran rata-rata menghabiskan buah Kluwih sebanyak 300 sampai dengan 500 biji per bulan. Bahan baku Kluwih ini semuanya berasal dari petani dan pemasok yang diperoleh dari desa Krucil, Tiris, Banyuanyar, Besuk dan sekitar wilayah kabupaten Probolinggo. Harga yang dibeli oleh mitra adalah Rp 2.000,- sampai dengan Rp 3.500,- tergantung besar kecilnya buah Kluwih yang diperoleh.


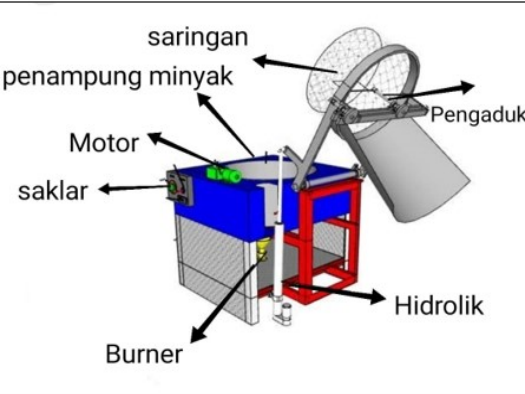
Produksi Abon Nabati Kluwih ini diawali terobosan Mohammad Nurul Fathony selaku pemilik UKM mitra sasaran untuk memanfaatkan tanaman buah Kluwih menjadi olahan makanan yang berkhasiat. UKM mitra sasaran memiliki konsumen tetap yang gemar yang umumnya berasal dari wilayah Jawa Timur. Dengan trend permintaan pasar yang meningkat sehingga UKM mitra sasaran bekerja sama dengan HIPMI Probolinggo dan Koperindag terkait memberikan kesempatan yang luas khususnya pada produksi Abon Nabati Kluwih untuk meletakkan dan memasarkan produknya di tempat oleh-oleh khas Probolinggo, Supermarket "Ole Olena" yang berada di daerah Tongas, berbagai Supermarket di Probolinggo, dan dapat dipesan secara online melalui Shopee.

Berdasarkan informasi yang diperoleh oleh Bapak Mohammad Nurul Fathony selaku pemilik UKM Abon Nabati Kluwih, dalam sehari sebanyak 100 biji buah Kluwih yang diproduksi bisa mencapai 180 pcs dengan berat bersih 100 gram. Bahkan di saat permintaan melonjak, produksi bisa lebih dari jumlah tersebut. Di tempat produksi olahan makanan Abon Nabati Kluwih ini, memiliki 10 orang karyawan yang semuanya adalah tetangga dari sendiri. Pemilik UKM mitra sasaran ingin memperdayakan mereka dengan tujuan untuk membantu menambah penghasilan keluarganya. Mengenai permintaan konsumen, UKM mitra sasaran menuturkan melayani pesanan dengan menyediakan stok barang yang cukup banyak sebab bahan baku sangat susah diperoleh terutama ketika musim hujan datang seperti saat ini. Secara umum, tahapan proses produksi Abon Nabati Kluwih mulai mencari dan membeli bahan baku sampai dengan produk siap dipasarkan seperti tampak pada gambar 1 berikut.



Gambar 1. Diagram Proses Produksi Abon Nabati Kluwih

Beberapa kendala yang dihadapi oleh mitra sasaran pada proses produksi diantaranya adalah pada saat proses penggorengan yang masih menggunakan alat manual. Pada tahapan proses penggorengan mitra sasaran saat ini masih menggunakan alat tradisional (wajan besar) dengan menghabiskan 20 liter dalam 1 kali penggorengan seperti tampak pada gambar 3. Dari segi waktu, penggunaan alat tradisional dengan menggunakan wajan dinilai kurang efektif dan efisien. Hal ini juga diakui oleh mitra sasaran dan sangat mengharapkan alat teknologi mesin modern yang memberikan kemudahan dan efektivitas dalam proses produksi penggorengan Abon Nabati Kluwih. Selain itu, dari segi kualitas dan kapasitas produksi menggunakan alat wajan tradisional manual kurang layak digunakan ditempat terbuka dan seharusnya menggunakan mesin penggoreng modern. Sebab proses penggorengan secara manual dengan menggunakan alat tradisional wajan membutuhkan waktu yang lebih lama dan sesuai perasaan pekerja yang diberikan tugas dalam proses penggorengan. Pada tahapan proses penggorengan hingga tekstur abon nabati kluwih ini hasilnya menyerupai abon daging (Annisaa, 2019).

| <p>Permasalahan mitra produksi pada proses penggorengan (bersifat manual)</p> | <p>Solusi yang ditawarkan pada proses penggorengan menggunakan mesin modern</p> |
|--|--|
|  |  |

Gambar 2. Perbandingan Proses Penggorengan

B. LANDASAN TEORI

Abon nabati adalah olahan serat nabati yang disuwir-suwir dan dikeringkan, meniru tekstur dan rasa abon hewani sebagai alternatif protein hewani, menjadikannya pilihan bagi mereka yang mencari sumber protein nabati (Nasytha & Jatmiko, 2023). Abon nabati merupakan produk olahan berbentuk serat halus yang menyerupai abon daging, namun berbahan dasar tumbuhan. Tujuannya adalah sebagai alternatif makanan tinggi serat dan rendah kolesterol, cocok untuk vegetarian dan vegan. Bahan seperti kluwih dipilih karena memiliki struktur berserat yang menyerupai daging dan berpotensi menjadi pengganti bahan hewani dalam abon.

Kluwih merupakan buah tropis yang mirip dengan sukun dan nangka namun memiliki biji dan kulit berduri lebih menonjol (Setyaningsih & Pakasy, 2023). Kluwih (*Artocarpus camansi*) yang dikenal sebagai kerabat sukun, sering dimanfaatkan sebagai sayur atau camilan lokal tetapi selama ini belum optimal secara nilai jualnya. Kandungan gizi buah kluwih meliputi karbohidrat tinggi, serat pangan dan protein (dapat ditingkatkan melalui fermentasi). Fermentasi dengan ragi tape selama 4 hari dapat meningkatkan kadar protein kluwih dari 5,5% menjadi 10,5% (Setyaningsih & Pakasy, 2023). Hasil terbaik diperoleh dengan waktu penggorengan 40 menit, menghasilkan abon dengan kadar protein setara abon daging sapi (25,39%). Kandungan gizi abon nabati kluwih terdiri dari Air: 6–10%, Protein: 2–25% (tergantung proses), Lemak: 0,7–27%, karbohidrat tinggi:

61–69% dan serat pangan: 6–7% dan protein (dapat ditingkatkan melalui melalui fermentasi) (Annisaa, 2019).

Dalam peningkatan protein ini, diperlukan fermentasi dengan ragi tape selama 4 hari dapat meningkatkan kadar protein kluwih dari 5,5% menjadi 10,5%. Hasil terbaik diperoleh dengan waktu penggorengan 40 menit, menghasilkan abon dengan kadar protein setara abon daging sapi (25,39%) (Annisaa, 2019).

C. METODE PELAKSANAAN

Berdasarkan solusi yang ditawarkan di atas maka metode pelaksanaan diaplikasikan dalam beberapa bentuk rencana kegiatan melalui program kemitraan masyarakat DPPM Diktisaintek, diantaranya:

1. Diskusi dan pengumpulan referensi. Pada tahap ini tim pengusul bersama mitra sasaran berdiskusi mengenai permasalahan-permasalahan yang ada beserta solusi yang disepakati bersama seperti peningkatan produk yang berbasis pada bagian produksi

2. Sosialisasi Program Kemitraan Masyarakat

Pada tujuan kegiatan sosialisasi ini adalah memberikan informasi terkait pelaksanaan program PKM yang telah disepakati sebelumnya dengan tim pengusul dan mitra sasaran. Sosialisasi tentang pengembangan produksi abon nabati kluwih pada fungsi produksi tahapan penggorengan dengan menggunakan teknologi mesin penggoreng otomatis dan perawatannya.

3. Mendesain mesin penggoreng otomatis bersama mitra sasaran. Mesin tersebut merupakan alat yang digunakan pada tahapan penggorengan fungsi produksi (mesin penggoreng otomatis sesuai kebutuhan proses produksi abon nabati kluwih).

Secara umum tahapan proses pembuatan abon nabati kluwih terlihat pada penjelasan berikut ini.

- a. Pembelian bahan baku, mitra produksi membeli bahan baku dari petani di kawasan Maron, Krucil, Kraksaan dan sekitarnya. Selain itu, mitra sasaran juga memiliki pedagang tetap yang berada di wilayah Banyuwangi. Bahan baku juga sulit dicari oleh mitra sasaran di wilayah Probolinggo. Hal ini diakui oleh Qomah (2018) bahwa produksi abon kluwih tergantung pada ketersediaan buah kluwih yang musiman dan belum banyak dibudidayakan secara luas;

- b. Proses pengupasan. Setelah mitra sasaran memperoleh bahan baku dari petani, mitra sasaran kemudian memilih dan memilah bahan baku sesuai dengan kebutuhan. Hal ini disebabkan tidak semua jenis buah kluwih dapat diproses menjadi abon. Mitra sasaran sebelum memotong harus memilih dengan jenis buah kluwih yang diinginkan baik terkait warna kulit maupun ukuran mengkudu itu sendiri.
- c. Proses pemotongan/perajangan. Pada tahapan ini mitra sasaran dibantu oleh 10 orang karyawan yang semuanya berasal dari tempat tinggal mitra (tetangganya) untuk memotong buah kluwih sesuai dengan kebutuhan;
- d. Proses pengukusan. Pada tahapan ini mitra sasaran bersama dengan karyawannya melakukan tahapan pengukusan setelah melalui proses pemotongan dengan suhu panas yang telah ditentukan.
- e. Proses penyuiran. Proses ini dilakukan sebanyak 2 kali. Pada tahapan penyuiran pertama dilakukan oleh mitra sasaran bersama karyawan menyuir buah kluwih yang telah di kukus sebelumnya. Pada tahapan penyuiran kedua, mitra sasaran melakukan kegiatan penyuiran setelah dibumbui dan digoreng sehingga abon nabati kluwih lebih merata dan lebih halus sesuai dengan kebutuhan mitra sasaran;



Gambar 3. Mesin Penyuir Modern

- f. Proses pembumbuan. Pada tahapan ini mitra sasaran bersama karyawan melakukan pembumbuan pada kluwih yang telah melalui proses tahapan penyuiran pertama;
- g. Proses penggorengan. Pada proses penggorengan ini, mitra sasaran membutuhkan mesin penggoreng otomatis untuk memudahkan proses produksi secara efektif dan efisien. Sebab selama ini proses produksi pada tahapan penggorengan masih

menggunakan alat tradisional dengan wajan besar dan membutuhkan waktu yang sangat lama;



Gambar 4. Mesin Penggoreng Otomatis

- h. Proses spinner. Pada tahapan ini memerlukan proses penirisan minyak kepada abon nabati kluwih yang telah digoreng sehingga minyak tidak menempel pada abon dan mitra sasaran memastikan abon dalam kondisi kering dari minyak. Pada tahapan ini menggunakan alat spinner yang lebih besar sehingga bisa lebih cepat dengan kapasitas lebih besar (Warjono, 2022);
- i. Proses pendinginan. Pada tahapan ini diperlukan adanya proses pendinginan yang dilakukan oleh mitra sasaran terhadap abon nabati kluwih. Hal ini dilakukan agar lebih awet ketika dimasukkan ke dalam kemasan.
- j. Proses kemasan. Pada tahapan ini produk abon nabati kluwih dilakukan pengemasan menggunakan alat continuous band sealer sehingga lebih rapi, higienis dan cepat dalam proses produksinya.
- k. Produk siap dipasarkan



Gambar 5. Abon Nabati Kluwih Siap Dipasarkan

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kendala utama yang dihadapi mitra adalah pada saat pelaksanaan fungsi produksi utamanya pada tahapan proses penyuiran dan penggorengan abon nabati kluwih. Selama ini mitra sasaran hanya menggunakan alat tradisional menggunakan pisau dan tangan 10 karyawan pada proses penyuiran dan membutuhkan waktu yang sangat lama sehingga membutuhkan mesin penyuir. Sedangkan pada proses penggorengan, mitra sasaran memerlukan sentuhan teknologi yang lebih cepat dan efektif dalam proses produksi. Perlu adanya pemberdayaan ekonomi lokal seperti Inisiatif seperti "Rumah Abon" di Yogyakarta memberdayakan ibu-ibu di Kampung Mrican untuk memproduksi abon kluwih, meningkatkan kapasitas produksi dan distribusi melalui dukungan teknologi dan kemitraan (Isnawati, 2023). Oleh karenanya, tim pengusul dan mitra sasaran membuat desain mesin penggoreng otomatis yang sangat dibutuhkan sesuai dengan karakteristik produk abon nabati kluwih. Dengan adanya program PKM ini, tim pengusul bersama mitra membuat mesin penggoreng otomatis abon nabati kluwih berkolaborasi dengan *Coffee Machine Production* (Bacco) milik Irfan di daerah Jember, Jawa Timur seperti terlihat pada gambar berikut.



Gambar 6. Koordinasi dan Uji Coba Mesin Penggoreng Otomatis

Adapun tahapan pembuatan mesin penggoreng otomatis yakni sebagai berikut:

1. Perakitan kerangka/body mesin. Pada tahapan awal, pembuatan mesin penggoreng otomatis dilakukan dengan membuat kerangka atau body mesin secara cermat dan teliti melalui pengelasan sesuai dengan gambar 7 berikut.



Gambar 7. Perakitan Kerangka/Body Mesin

2. Pembuatan saringan/tempat bahan. Pada tahapan kedua ini membuat saringan atau tempat bahan yang akan digunakan dalam proses produksi abon nabati kluwih seperti terlihat pada gambar 8 berikut.



Gambar 8. Pembuatan Saringan

3. Pembuatan penampung minyak. Pada tahapan ketiga ini membuat penampung minyak yang nantinya akan dituangkan pada saat proses penggorengan seperti tampak pada gambar 9 berikut.



Gambar 9. Pembuatan Penampung Minyak

4. Pembuatan pengaduk/mixer bahan. Pada tahapan keempat ini adalah membuat pengaduk atau mixer bahan yang digunakan dalam proses penggorengan abon nabati kluwih.



Gambar 10. Pembuatan Pengaduk/Mixer Bahan

5. Setting pengaduk. Pada tahapan kelima adalah melakukan pengaturan pengaduk yang telah dibuat sebelumnya sesuai dengan kebutuhan produksi abon nabati kluwih seperti tampak pada gambar 11 berikut.



Gambar 11. Setting Pengaduk

6. Setting burner/kompor. Pada tahapan keenam ini adalah melakukan pengaturan pada burner atau kompor seperti tampak pada gambar 12 berikut ini.



Gambar 12. Setting burner/kompor

7. Perakitan kompor. Pada tahapan ketujuh ini yakni melakukan perakitan kompor pada mesin penggoreng otomatis seperti tampak pada gambar 13 berikut.



Gambar 13. Perakitan Kompor

8. Finishing/pengecatan. Pada tahapan kedelapan ini mesin penggoreng otomatis dilakukan finishing melalui pengecatan pada body mesin dan beberapa kerangka luar mesin.

Selain pembelian mesin penyuir dan pembuatan mesin penggoreng otomatis pada fungsi produksi, beberapa hal juga sedang dilakukan oleh tim pelaksana terutama berkaitan dengan proses produksi bidang pemasaran. Pembelian mesin *continuous band sealer* untuk efektivitas proses produksi abon nabati kluwih juga sedang dilakukan oleh tim pelaksana. Tim pelaksana dan mitra sasaran juga telah berdiskusi dan bekerja sama dengan dinas pelatihan dalam memperoleh pelatihan manajemen usaha produksi terkait potensi lokal yang harus diolah dan dikembangkan oleh UKM-UKM di wilayah Kabupaten Probolinggo seperti terlihat gambar 14 berikut.



Gambar 14. Koordinasi dan Kerja Sama dengan Dinas Pertanian

Sementara itu, pembelian sistem *barcode* dan *coding expired* sangat diperlukan guna memberikan kesan menarik dan bermutu untuk produksi abon nabati kluwih milik mitra sasaran (Mohammad Nurul Fathony) yang beralamat di Dusun Ibrak RT 02 RW 05, Desa Karangpranti, Kec. Pajajaran, Kab. Probolinggo. Usaha produksi abon nabati kluwih menjadi percontohan bagi para petani kluwih di daerah Pajajaran dan sekitarnya bahwa potensi desa dan/ atau daerah yang ada disekitar akan berjual nilai tinggi manakala diproses dan diolah dengan baik dan benar. Masyarakat Probolinggo harus jeli dan peka dengan melihat peluang dan kesempatan untuk memanfaatkan potensi yang ada sekitar lingkungannya di tengah persaingan pasar nasional.

Untuk bersaing di pasar nasional, diperlukan standarisasi dalam proses produksi, pengemasan, dan distribusi yang baik guna memastikan konsistensi kualitas produk abon nabati kluwih milik mitra sasaran. Dengan demikian, adanya mesin penggoreng otomatis yang sangat dibutuhkan oleh mitra sasaran sangat memudahkan proses produksinya dalam meningkatkan kualitas dan kapasitas produksinya sehingga berdampak pada omset yang dicapai pada setiap bulan dan tahun. Selain itu, perlu adanya kampanye edukasi mengenai manfaat kesehatan dan keunikan abon nabati kluwih dapat meningkatkan minat dan permintaan konsumen masyarakat Probolinggo, wilayah Jawa Timur dan secara nasional baik secara langsung maupun melalui media sosial secara masif dan kontinu.

E. KESIMPULAN

Pentingnya upaya dan solusi atas berbagai kendala utamanya pada tahapan penggorengan fungsi produksi yang dihadapi oleh mitra sasaran UKM Abon Nabati Kluwih untuk direalisasikan. Selain pembelian mesin penyuir yang telah dilakukan uji coba sebab tahapan penyuiran dilakukan sebanyak dua kali, mitra sasaran mengutamakan mesin penggoreng otomatis. Mesin penggoreng otomatis dilakukan guna mengganti proses penggorengan dengan alat manual wajan besar yang dinilai kurang efektif dan belum higienis. Harapan dari program PKM ini, mitra sasaran semakin terampil dan memiliki kompetensi dalam memproduksi abon nabati kluwih dengan memperhatikan standar dari BPOM dan dukungan dalam memperoleh sertifikat halal MUI serta memberikan pelatihan terhadap manajemen usaha produksi yang sebelumnya telah dibekerja sama dengan Dinas Pertanian Kabupaten Probolinggo. Dengan demikian,

adanya UKM Abon Nabati Kluwih ini menjadikan masyarakat Probolinggo lebih sadar pentingnya potensi dan peluang yang berada di lingkungan sekitarnya untuk diolah dan diproduksi sehingga mendapat nilai jual yang sangat tinggi jika dibandingkan dengan hasil panen kluwih yang langsung dijual dari petani dengan harga yang sangat murah. Dengan memanfaatkan potensi lokal dan strategi pemasaran yang tepat, abon nabati kluwih yang dimiliki mitra sasaran memiliki peluang untuk berkembang dan bersaing di pasar nasional sebagai produk kuliner inovatif dan sehat.

F. ACKNOWLEDGMENTS

Kami mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia yang telah mempercayai dan mendanai kegiatan hibah Program Kemitraan Masyarakat Tahun Anggaran 2025 melalui tim pelaksana dari Universitas Panca Marga dan mitra UKM Abon Nabati Kluwih. Dengan program PKM ini, diharapkan dapat mendorong motivasi UKM mitra sasaran mengenai usaha produksi yang berada di lingkungan sekitarnya menjadikan potensi yang dapat dikembangkan lebih luas.

G. DAFTAR PUSTAKA

- Agustikawati, N., Andayani, Y., & Suhendra, D. (2017). Uji aktivitas antioksidan dan penapisan fitokimia dari ekstrak daun pakoasi dan kluwih sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 3(2).
- Annisaa, S. R. (2019). Substitusi Kluwih (*Artocarpus camansi*) Terhadap Sifat Proksimat Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. S1 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Isnawati. (2023). Rumah Abon Bangkitkan Lagi UMKM Abon Nabati. <https://www.suamerdeka.com/ekonomi/048862783/rumah-abon-bangkitkan-lagi-umkm-abon-nabati?> Diakses tanggal 29 Juli 2025.
- Nasytha, Z. S. & Jatmiko, B. P. (2023). Anis Sukses Berbisnis Abon dengan Memanfaatkan Kekayaan Alam Sekitar. <https://umkm.kompas.com/read/2023/05/08/153948783/anis-sukses-berbisnis-abon-dengan-memanfaatkan-kekayaan-alam-sekitar?> Diakses tanggal 30 Juli 2025.
- Nurmayani, E., & Susilawati, S. (2023). Pendampingan Pembuatan Abon Kluwih Untuk Meningkatkan Inovasi Kuliner Yang Kaya Gizi Di Desa Kelayu Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Abdi Populika*, 4(1), 12-19.

- Qomah, K. I. (2018). Abon Aditya Wujud Kesetiaan pada Cita Rasa Sejak 30 Tahun Lalu. <https://ekbis.harianjogja.com/read/2018/10/06/502/943984/abon-aditya-wujud-kesetiaan-pada-cita-rasa-sejak-30-tahun-lalu?>. Diakses tanggal 30 Juli 2025.
- Setyaningsih, D. & Pakasy, F. (2023). Pengembangan Produk Abon Nabati Berbahan Dasar Buah Kluwih di Meatless Kingdom. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/123812>. Diakses tanggal 30 Juli 2025.
- Setyawati, I. (2023). Ekstrak etanol biji kluwih (*Artocarpus camansi*) sebagai agen antihiperlikemia pada tikus model diabetes. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(6), 1341-1348.
- Warjono. (2022). Menerima Alat dari JNE, Rumah Abon Siap Menambah Kapasitas Produksi. <https://koranbernas.id/menerima-alat-dari-jne-rumah-abon-siap-menambah-kapasitas-produksi?>. Diakses tanggal 1 Agustus 2025.